Abpacken in flexiblen Verpackungen - Teil C: MAP (modified atmosphere packaging)
Informationen

Beschreibung:	Verpackungen dienen auch der Haltbarkeitsverlängerung. Das kann insbesondere auch durch eine Modifizierung der Atmosphäre in der Verpackung erfolgen. Aber wie funktioniert das technisch? Welche Atmosphäre brauche ich genau für welche Lebensmittel? Welche Folien muss ich nutzen, damit die Atmosphäre auch lange erhalten bleibt? Antworten auf diese und spontane Fragen liefern wir in diesem interaktiven Webseminar. Dieses Webseminar gehört zu der Reihe mit den Events: Vertikal-FFS und Thermo-FFS
Zielgruppe:	Mitarbeiter aus Produktion, Entwicklung, Verpackungstechnik, QS, Einkauf und Vertrieb
Niveau:	**Stufe 1** - keine Vorkenntnisse erforderlich
Weitere Informationen:	Dauer: 1:40h Ein Video Ein Download
Veranstaltungscode:	**APc-12-21w**